



PREFEITURA MUNICIPAL DE CAPANEMA
SECRETARIA MUNICIPAL DE EDUCAÇÃO
DEPARTAMENTO MUNICIPAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR-DEMAE

**GÊNERO ALIMENTÍCIOS (AGRICULTURA FAMILIAR)
PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE)-ANO 2022**

| ITEM | GÊNEROS ALIMENTÍCIOS | PERCAPTA | Nº REMESSA | FREQUÊNCIA/MES | TOTAL ALUNOS | TOTAL (KG) ANUAL |
|------|--------------------------------------|----------|------------|----------------|--------------|------------------|
| 01 | MAMÃO PAPAIA IN NATURA | 100 | 10 | 1 | 7.190 | 14.380 |
| 02 | MELANCIA IN NATURA | 100 | 10 | 1 | 15.603 | 31.206 |
| 03 | BANANA IN NATURA | 70 | 10 | 4 | 15.603 | 43.688 |
| 04 | ABÓBORA IN NATURA | 20 | 10 | 3 | 15.603 | 9.361 |
| 05 | BATATA DOCE | 30 | 10 | 1 | 15.603 | 4.680 |
| 06 | MACAXEIRA IN NATURA | 20 | 10 | 2 | 15.603 | 6.241 |
| 07 | FEIJÃO CAUPI | 40 | 10 | 2 | 15.603 | 12.482 |
| 08 | COUVE IN NATURA | 5 | 10 | 8 | 15.603 | 6.241 |
| 09 | CÔCO RALADO IN NATURA CONGELADO | 20 | 10 | 1 | 15.603 | 3.120 |
| 10 | CHEIRO VERDE IN NATURA | 5 | 10 | 8 | 15.603 | 6.241 |
| 11 | FARINHA DE MANDIOCA GROSSA | 20 | 10 | 4 | 15.603 | 12.482 |
| 12 | FARINHA DE TAPIOCA REGIONAL | 30 | 10 | 2 | 15.603 | 9.361 |
| 13 | AÇAI IN NATURA CONGELADO | 30 | 10 | 3 | 15.603 | 14.042 |
| 14 | PIMENTINHA VERDE REGIONAL IN NATURA | 5 | 10 | 4 | 15.603 | 3.120 |
| 15 | POLPA DE ACEROLA IN NATURA CONGELADA | 30 | 10 | 3 | 15.603 | 14.042 |
| 16 | POLPA DE ABACAXI IN NATURA CONGELADA | 30 | 10 | 3 | 15.603 | 14.042 |
| 17 | POLPA DE GOIABA IN NATURA CONGELADA | 30 | 10 | 3 | 15.603 | 14.042 |
| 18 | POLPA DE CAJU IN NATURA CONGELADA | 30 | 10 | 3 | 15.603 | 14.042 |
| 19 | TANGERINA REGIONAL IN NATURA | 50 | 10 | 1 | 15.603 | 7.801 |
| 20 | LIMÃO TAITI IN NATURA | 5 | 10 | 3 | 15.603 | 3.120 |

Ana Júlia Dias
Nutricionista
Ana Júlia Costa Dias

Capanema, 01 de junho de 2022

Ana Júlia Costa Dias
Nutricionista Responsável Técnica CRN/7: 3268



ANEXO III – B
LISTA DE PRODUTOS PARA LICITAÇÃO MERENDA ESCOLAR 2022.
AGRICULTURA FAMILIAR

| ITEM | DESCRIÇÃO | UNID | QUANT. |
|------|--|------|--------|
| 1 | MAMÃO - papaia de primeira, in natura, apresentando grau de maturação tal que lhe permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo. Com ausência de sujidades, parasitos e larvas. | KG | 14.380 |
| 2 | MELANCIA : A Melancia própria para o consumo deverá ser procedente de espécimes vegetais genuínas e sãs, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser fresca; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. | KG | 31.206 |
| 3 | BANANA : banana prata, in natura, As frutas próprias para o consumo deverão ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e sãos, e satisfazer as seguintes condições mínimas: ser frescas; ter atingido o máximo de tamanho, aroma, cor e sabor próprio da espécie da variedade; apresentar grau de maturação tal que permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para o consumo imediato e imediato; deve ser colhida cuidadosamente, e não estar golpeadas ou danificadas por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; a polpa e o pedúnculo, quando houver, deverão se apresentar intactos e firmes. Características organolépticas: Aspecto: característico, com ausência de fissuras e/ou rachaduras e polpa firme. - Cor: característica e uniforme. - Odor e sabor: característico. As frutas deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas "in natura". | KG | 43.688 |

Justificativa
 14/05/2022
 Prefeitura Municipal de Capanema
 RRNY 3250



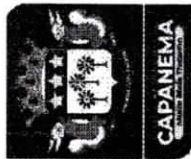
| | | | |
|---|--|----|-------|
| 4 | <p>ABOBORA: Os legumes próprios para o consumo devem ser procedentes de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer as seguintes condições: a) serem colhidos ao atingirem o grau normal de evolução do tamanho e apresentados ao consumo em perfeito estado de desenvolvimento do aroma, cor e sabor próprios da variedade e espécie; b) estarem livres de enfermidades; c) não estarem danificados por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência; d) não estarem sujos de terra; e) não conterem corpos estranhos aderentes à superfície externa; f) estarem isentas de umidade externa anormal, odor e sabor estranhos. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS - Aspecto: próprio - Cor: própria. - Odor: característico. - Sabor: próprio. A abóbora deverá ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como as frutas "in natura". ROTULAGEM - Quando embaladas, o rótulo deverá trazer a denominação do legume e sua classificação e está de acordo com a Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS</p> | KG | 9.361 |
| 5 | <p>BATATA DOCE: A Batata doce é uma Raiz ou tubérculo considerado como a parte subterrânea desenvolvida de determinadas plantas, utilizada como alimento. Características - As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente, feita pela manhã. A secagem será ao sol ou protegida dos raios. Solares, conforme o caso, em lugares secos, ventilados e limpos; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. Prazo de validade as legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortícolas "in natura" como raízes e tubérculos. EMBALAGEM PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p> | KG | 4.680 |
| 6 | <p>MACAXEIRA SEM CASCA: As raízes, tubérculos próprios para o consumo deverão proceder de espécimes vegetais genuínos e são e satisfazer às seguintes condições mínimas: ser de colheita recente; ser suficientemente desenvolvidos, com tamanho, aroma, sabor e cor próprios da espécie, não estar danificados por qualquer lesão e origem física ou mecânica que afete a sua aparência; estar livre de enfermidades; estar livre da maior parte possível de terra aderente à casca. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS - Aspecto: característico, não apresentar rachaduras ou cortes na casca; a polpa deverá estar intacta e limpa. - Cor: característica da espécie. - Odor e sabor: característico. Prazo de fabricação as raízes e tubérculos deverão ser entregues após a colheita, pois são consideradas como alimentos perecíveis, e não se conservam por longo período de tempo. 4. PRAZO DE VALIDADE As legislações vigentes não dispõem de prazo de validade determinado para hortifrutis como raízes e tubérculos. EMBALAGENS PARA TRANSPORTE Caixas plásticas que suportam peso máximo de 20 kg (vinte quilos).</p> | KG | 6.241 |

Handwritten signature: Anaclara
 Rua Júlia Lopes
 nº 100 - Botafogo
 CEP: 22250-000



| | | | |
|----|--|------|--------|
| 7 | <p>FELJÃO CAUPI - feijão caupi tipo I, classe: branco, subclasse: branco. É o produto que contém, no mínimo, 97% de grãos de coloração branca. A variedade correspondente de tamanho e formato naturais maduros, limpos e secos em embalagem de 1 kg contendo tabela nutricional, data de fabricação, validade e lote.</p> | KG | 12.482 |
| 8 | <p>COUVE: Cada maço deve ter 200 GR. Couve fresca, firme, com coloração e tamanho uniformes e típicos da variedade, sem sujidades ou outros defeitos que possam alterar sua aparência e qualidade, livres de resíduos de fertilizantes, de colheita recente.</p> | MAÇO | 6.241 |
| 9 | <p>COUCO RALADO IN NATURA: Produto proveniente de coco seco, ter atingido o máximo de sua maturação, produto de coleta recente no mínimo 24h. Cor branca, sujidades, e sem contaminação por agentes físicos, odor, sabor e romã característico.</p> | KG | 3.120 |
| 10 | <p>CHEIRO-VERDE- maço de tamanho médio, fresco, folhas de coloração verde escura, sem folhas amarelas e apodrecidas.</p> | MAÇO | 6.241 |
| 11 | <p>FARINHA DE MANDIOCA: As farinhas devem ser fabricadas a partir de matérias-primas limpas, isentas de material terroso e/ou com parasitos. Não podem estar úmidas, fermentadas ou rançosas. A farinha de mandioca é obtida da mandioca descascada, fragmentada, dessecada, (raspa) e em seguida moída e peneirada. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS - Aspecto: fina e seca. - Cor: branca. - Odor e sabor: característicos. PRAZO DE VALIDADE O prazo de validade do produto será estabelecido de acordo com o previsto na legislação vigente, observando-se as variáveis dos processos de obtenção, embalagem e conservação, apresentando prazo máximo de acordo com o fabricante. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg. EMBALAGEM SECUNDÁRIA A embalagem secundária deverá ser saco plástico transparente, adequada ao empilhamento recomendado, lacrada e identificada com o nome da empresa, resistente a danos durante o transporte e armazenamento, garantindo a integridade do produto durante todo o seu período de validade. Será considerada imprópria e será recusada a embalagem defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e / ou deterioração. ROTULAGEM O produto deverá ser rotulado de acordo com o Regulamento vigente (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil). O produto deverá ser rotulado de acordo com a Resolução RDC nº 359, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS. Resolução RDC nº 360, de 23 de dezembro de 2003 da ANVISA/MS e Resolução RDC nº 259, de 20 de setembro de 2002 da ANVISA/MS. No rótulo da embalagem primária e secundária deverão constar principalmente, de forma clara e indelével, as seguintes informações: 1. Identificação do produto, inclusive a marca; 2. Nome e endereço do fabricante; 3. Lista de ingredientes; 4. Conteúdos líquidos; 5. Data de fabricação; 6. Data de validade ou prazo máximo para consumo; 7. Número do lote; 8. Informação nutricional.</p> | KG | 12.482 |
| 12 | <p>FARINHA DE TAPIOCA- a tapioca é um produto granulado através da transformação parcial da fécula de mandioca em goma, possui grãos esféricos e regulares. EMBALAGEM PRIMÁRIA a farinha de mandioca deverá ser embalada em saco de polietileno atóxico, resistente, transparente e incolor, contendo peso líquido de 01 kg.</p> | KG | 9.361 |

Handwritten signature and stamp:
 Nutricionista
 CRP 07 3727



| | | | |
|----|--|----|--------|
| 13 | <p>ACAÍ CONGELADO: Polpa de açaí 100% natural, livre de glúten, livre de lactose, congelada e pasteurizada. Para preparações nutritivas e deliciosas e bebidas vitamínicas. Produto embalado, congelado e pasteurizado. As propriedades extraordinárias do Açaí reduzem o estresse e a fadiga física e mental. A Embalagem flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Açaí médio ou regular (tipo B). É a polpa adicionada de água e filtrada, apresentando entre 11% e 14% de sólidos totais e uma aparência muito densa. Polpa de açaí congelado em embalagem de 1 kg.</p> | KG | 14.042 |
| 14 | <p>PIMENTINHA VERDE: Produto in natura, de primeira qualidade, bem desenvolvida, sem lesões físicas, cor verde, isenta de substâncias tóxicas, sem sujidades, parasitas, larvas.</p> | KG | 3.120 |
| 15 | <p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR ACEROLA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p> | KG | 14.042 |
| 16 | <p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada sabor ABACAXI. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p> | KG | 14.042 |
| 17 | <p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada, SABOR GOIABA. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p> | KG | 14.042 |
| 18 | <p>POLPA DE FRUTAS: polpa de fruta congelada em embalagem de 1kg cada SABOR CAJU. É um produto natural obtido da pura polpa das partes comestíveis das frutas carnosas, maduras e frescas, através de processos tecnológicos e sanitários adequados. A Embalagem plástica flexível, embalagem para frutas é fabricada em Polietileno sem furos. Além disso, a embalagem para polpa de frutas pode ser lisa ou impressa em até 6 cores. Validade 1 ano.</p> | KG | 14.042 |
| 19 | <p>TANGERINA: De primeira qualidade, sem defeitos sérios, apresentando tamanho, e cor e conformação uniformes, devendo estar bem desenvolvidas e maduras. As frutas poderão apresentar ligeiras manchas nas cascas, desde que não prejudiquem sua aparência geral. Deve apresentar aroma, cor e sabor próprio da espécie e variedade, grau de maturação tal que lhes permita suportar a manipulação, o transporte e a conservação em condições adequadas para seu consumo imediato e imediato, não conter substâncias tóxicas, sujidades ou corpos estranhos aderentes à superfície da casca isenta de umidade externa anormal, aroma e sabor estranhos, estar livres de resíduos de fertilizantes.</p> | KG | 7.801 |

Assinado
 R.F. Juridico
 N.º 11.111.111
 11.111.111



| | | | |
|----|---|----|-------|
| 20 | LIMÃO TAITI IN NATURA: De primeira qualidade, com tamanhos e coloração regulares, sem deterioração ou enfermidades, grau médio de amadurecimento, com casca sã e sem ruptura ou danos físicos e mecânicos oriundos | KG | 3.120 |
|----|---|----|-------|

Drª Júlia Dias
Nutricionista
CRN 17 3259

Júlia Costa Dias

CARDÁPIO LICITAÇÃO -2022

CARDÁPIO CRECHES PARCIAL – LANCHE E ALMOÇO

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|------------------|--|--|---|--|---|
| 1ª semana | Lanche da manhã: Mingau arroz (105g)+farinha tapioca (30g) + leite integral (50g) Almoço: Arroz 40g +feijão 40g + 49g + omelete nutritivo (20g +cenoura + 5g de couve | Lanche da manhã: Açai (30g)+ farinha de tapioca (30g) Almoço: Arroz com couve (40g) + frango desfiado(40g) com cenoura ralada (20g)+ 30g puré de macaxeira + maçã | Lanche da manhã: Suco de polpa fruta natural goiaba(30g) + biscoito (40g) Almoço: Sopa regional de feijão(30g) com carne moída 20g (20g de macarrão e 30g macaxeira + 30g de abóbora + 10g couve | Lanche da manhã: Leite integral (25g) achocolatado (15g)+ biscoito (40g)+ banana (40g) + molho (40g) + arroz (40g) + (30g cenoura + 30g de batata + feijão (40g) | Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural abacaxi (30g) + biscoito (40g) Almoço: Macarronada (40g mac. espaguete) + carne moída (30g) + molho de tomate (10g) |
| 2ª semana | Lanche da manhã: leite integral (25g) + achocolatado (15g) + biscoito (40g) + 100g mamão Almoço: arroz com couve (40g) com frango guisado (40g)+ feijão (40g) + abóbora (30g) +20 g farinha de mandioca | Lanche da manhã: Vitamina de mamão (30g) + aveia 20g+ leite integral (25g) + biscoito (40g) Almoço: Frango ao molho (40g)+ macarrão (40g) + puré de abóbora | Lanche da manhã: mingau de multocereais (105g) +leite integral (50g) Almoço: sopa de feijão (40g) com carne moída 20g (30g de macarrão+ 30g abóbora +30g de macaxeira | Lanche da manhã: Suco de polpa de fruta natural goiaba (30g)+ biscoito (40g) Almoço: Canja de galinha (40g) + arroz (40g) + cenoura (30g) +10g couve + banana | Lanche da manhã: mingau de arroz(105g) + farinha de tapioca (30g) + 10g coco ralado in natura Almoço: Arroz com abóbora (40g) + omelete nutritivo (30g) + cenoura ralada (20g) |
| 3ª semana | Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural acerola(30g)+ acerola biscoito (40g) Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango) | Lanche da manhã: Vitamina de banana (30g)+ aveia 20g+ biscoito(40g) Almoço: Arroz (40g) + carne moída 40g) + Feijão com abóbora + farinha de mandioca | Lanche da manhã: Açai (30g) + farinha de tapioca (50g) Almoço: sopa de frango com legumes (30g de macarrão+30 g de cenoura + 30g de batata) +100g melancia | Lanche da manhã: Mingau de arroz(105g com côco in natura 10g + 30g de tapioca Almoço: salpicão (frango 30g + 30g de legumes) + Arroz com couve (40g) | Lanche da manhã: mingau de multocereais (105g) + tapioca 20g + leite integral 50g + banana Almoço: sopa de carne (50g) com legumes (batata 30g + 30 g de cenoura + 10g de couve)+ macarrão (40g) |
| 4ª semana | Lanche da manhã: mingau de arroz (105g) + farinha de tapioca 20g Almoço: arroz/macarrão (40g) + carne moída (40g) + molho de tomate(10g) + laranja | Lanche da manhã: vitamina de banana (30g)+ biscoito (40g) Almoço: Frango desfiado (30g)+ arroz (40g)+ couve 10g +feijão(30g) + abóbora(20g) | Lanche da manhã: suco de polpa de polpa de fruta acerola (30g)+ biscoito (40g) Almoço: Batião de dois (arroz (40g) + feijão 40g)+ ovo mexido + banana | Lanche da manhã: leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito (30g) +fruta Almoço: Sopa carne (30g de de frango) + cenoura (30g) + batata(30g) +10g de couve | Lanche da manhã: Mingau de arroz (105) +leite integral (50g) Almoço: sopa de feijão com com ovo (30g) com legumes(30 g cenoura + 30 g d e batata + 40g macarrão |

ANA JÚLIA COSTA DIAS
 CRN7 -Nº 3268- Nutricionista Secretaria Municipal de Educação

Ana Júlia Costa Dias
 Nutricionista
 CRN 7-3268

CARDÁPIO LICITAÇÃO -2022

CARDÁPIO CRECHES INTEGRAL – LANCHE E ALMOÇO E LANCHE

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|-----------|--|--|---|--|--|
| 1ª semana | <p>Lanche da manhã: Mingau arroz (105g) com tapioca (30g)+ leite integral(50g) Almoço: Arroz 40g +feijão 40g + 49g + omelete nutritivo (20g +cenoura + 5g de couve + banana Lanche: Suco de polpa de fruta natural (30g)+ biscoito 40g</p> | <p>Lanche da manhã: Leite (25g) +Achocolatado (15g) + biscoito (40g) Almoço: Arroz com couve (40g) + frango desfiado(40g) com cenoura ralada (20g)+30g purê de macaxeira Lanche: Açai (30g)+ farinha de tapioca (30g)</p> | <p>Lanche da manhã: Suco de polpa de fruta natural goiaba (30g) + biscoito (40g) Almoço: Sopa regional de feijão(30g) com carne moída 20g (20g de macarrão e 30g macaxeira + 30g de abóbora + 10g couve + maçã Lanche: mingau de arroz (105g) + farinha de tapioca (30g)</p> | <p>Lanche da manhã: Vitamina de mamão+ leite integral (25g)+ biscoito (40g) Almoço: frango (30g) + arroz (40g) legumes (30g cenoura + 30g de batata +feijão 40g Lanche: Suco de polpa de fruta natural (30g)+biscoito (40g)</p> | <p>Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural abacaxi(30g) + biscoito (40g) Almoço Macarronada (40g mac. espaguete) + carne moída (30g) + molho de tomate (10g) + banana Lanche:Mingau de multicereais (105g+ leite integral (50g)</p> |
| 2ª semana | <p>Lanche da manhã: leite integral (25g) + achocolatado (15g) + biscoito (40g) Almoço: arroz com couve (40g) com frango guisado (40g)+ feijão (30g) + macaxeira (30g) + 20g de farinha de mandioca Lanche: Suco de polpa de fruta natural (30g) + biscoito (40g) + maçã</p> | <p>Lanche da manhã: Vitamina de mamão (30g) + aveia 20g+ leite integral (25g) +biscoito (40g) Almoço: Frango ao molho(40g)+ macarrao (40g) + 30g purê de abóbora Lanche: leite integral (25g)+ achocolatado (15g)+ biscoito (40g)</p> | <p>Lanche da manhã: mingau de multicereais. (105g) _ leite integral 50g Almoço: sopa de feijão (40g) com carne moída 20g (30g de macarrão+ 30g abóbora +30g de macaxeira Lanche: Suco de polpa de fruta natural de goiaba 30g+ biscoito 40g + laranja</p> | <p>Lanche da manhã: Suco de polpa de fruta natural goiaba (30g)+ biscoito (40g) Almoço: Canja de galinha (40g) + arroz (30g) + cenoura (30g) +10g couve + fruta Lanche: Vitamina de banana (30g)+ biscoito (40g)</p> | <p>Lanche da manhã: mingau de arroz (105g) + farinha de tapioca (30g) + 10g côco ralado in natura Almoço: Arroz com abóbora (40g) + omelete(30g) + cenoura ralada (20g) + banana Lanche: Achocolatado com leite integral (25g)+ biscoito (40g)</p> |
| 3ª semana | <p>Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural acerola (30g)+ biscoito (40g) Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 40g de frango) Lanche: Suco de polpa de fruta natural acerola 30g+ biscoito 40g + laranja</p> | <p>Lanche da manhã: leite integral(25g) com achocolatado (15g) + biscoito (40g) Almoço: Arroz (40g) + carne moída (40g) + Feijão com abóbora + farinha de mandioca + tangerina Lanche: Vitamina de banana (30g) + biscoito (40g)</p> | <p>Lanche da manhã: Açai (30g) + farinha de tapioca (30g) Almoço: sopa de frango com legumes (30g de macarrão,30 g de cenoura + 30g de batata + maçã Lanche: mingau de multicereais (105g) + 50g de leite integral</p> | <p>Lanche da manhã: Mingau de arroz (105g)+ com côco ralado in natura (10) + farinha de tapioca (30g) Almoço: salpicão (frango 30g + 30g de legumes) + Arroz com couve (40g) Lanche: suco de polpa de fruta natural goiaba(30g)+ biscoito (40g)</p> | <p>Lanche da manhã: : mingau de multicereais (105g) + tapioca 20g + leite integral 50g Almoço sopa de carne (50g) com legumes (batata 30g + 30 g de cenoura + 10g de couve)+ macarrão (40g)Lanche: Vitamina de banana (30g)+ biscoito (40g)</p> |
| 4ª semana | <p>Lanche da manhã: mingau de arroz (105g)+leite integral 50g + farinha de tapioca Almoço: arroz/macarrão (40g) + carne moída (40g) + molho de tomate(10g) Lanche: suco de polpa de fruta natural (30g) + biscoito (40g) + banana</p> | <p>Lanche da manhã: : Vitamina de banana (30g)+ aveia 20g+ biscoito(40g) Almoço: Frango desfiado (30g)+ arroz (40g) couve 10g+feijão (30g) + abóbora(20g) Lanche: Achocolatado(15g) + biscoito (40g)</p> | <p>Lanche da manhã: suco de polpa de polpa de fruta (30g)+ biscoito (40g) Almoço: Baião de dois (arroz (40g) +feijão 40g)+ ovo mexido (30g) + banana Lanche: mingau de arroz (105g) + leite integral 50g+ farinha de tapioca (30g)</p> | <p>Lanche da manhã: leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito (40g) +fruta Almoço: salpicão de frango (30g de frango) + cenoura (30g) + batata(30g) Lanche: suco de polpa de fruta natural abacaxi(30g)+ biscoito (40g)</p> | <p>Lanche da manhã: Mingau de arroz (105) +leite integral (50g) Almoço: sopa de feijão (40g) + carne moída (30g)+ com legumes(30 g cenoura + 30 g d e batata + 40g macarrão batata(30g) Lanche: Suco de polpa de fruta natural goiaba 30g + biscoito 40 g + 100g mamão</p> |

Assinatura

CARDÁPIO LICITAÇÃO - 2022

CARDÁPIO FUNDAMENTAL

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|------------------|--|--|---|--|---|
| 1ª semana | Leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito 40g | Baião de 3 (arroz 40g + feijão 40 g) + frango desfiado(40g) | Suco de polpa de fruta acerola(30g) + com biscoito (40g) + maçã | Sopa de feijão (40g) +com carne bovina (90g) +com legumes e verduras (macaxeira 30g+ abóbora 30g + batata 30g+ couve 10g) | Arroz (40g) com couve (10g)+ frango desfiado (40g) + legumes (30g batata + 30g cenoura+ banana |
| 2ª semana | Suco de polpa de fruta natural goiaba + biscoito 40g +banana | Baião de dois (arroz 40g+ feijão 40g)+ ovo mexido + | Polpa de Açai(30g) + farinha de tapioca (30g) | Canja de galinha (40g) com cenoura (30g)+ batata (30g) + couve (10g) + melancia | Salpicão de frango (frango 40g)+ arroz (40g+ couve 10g) +(30g cenoura + 30g de batata) |
| 3ª semana | Suco de polpa de fruta natural abacaxi(30g) + biscoito (40g) | Macarronada de frango (40g macarrão + frango 30g) + farinha de mandioca 20g +maçã | Mingau de arroz (40g) com côco in natura (20g) + farinha de tapioca 30g | Arroz (40g) com galinha (40g) +(30g cenoura+30 batata) + Feijão 40g + abóbora 30g | Sopa regional (carne moída (40g+ feijão 40 g+ macarrão 40g+ abóbora 30g+ couve 10+ macaxeira 30)+ banana |
| 4ª semana | Açai + farinha de tapioca | Baião de 3 (arroz+ feijão+ carne moída + banana | Arroz com couve + frango desfiado + cenoura ralada (30g) + Feijão com abóbora + macaxeira | Suco de polpa de fruta natural 30g de acerola+ biscoito 40g + tangerina | Ovo mexido (40g) +arroz (40g) com couve + feijão com abóbora e macaxeira |

ANA JÚLIA COSTA DIAS
 CRN7 -Nº 3268- Nutricionista Secretaria Municipal de Educação



CARDÁPIO LICITAÇÃO -2022

CARDÁPIO ENSINO MÉDIO

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|------------------|--|--|---|--|--|
| 1ª semana | Leite integral (25g) com achocolatado (15g) + biscoito 40g | Baião de 3 (arroz 40g + feijão 40 g) + frango desfiado(40g) | Suco de polpa de fruta acerola(30g) + com biscoito (40g) + maçã | Sopa de feijão (40g)com carne bovina (90g) +com legumes e verduras (macaxeira 30g+ abóbora 30g + batata 30g+ couve 10g) | Arroz (40g) com couve (10g)+ frango desfiado (40g) + legumes (30g batata + 30g cenoura+ banana |
| 2ª semana | Suco de polpa de fruta natural goiaba + biscoito 40g +banana | Baião de dois (arroz 40g+ feijão 40g)+ ovo mexido + | Polpa de Açaí(30g) + farinha de tapioca (30g) | Canja de galinha (40g) com cenoura (30g)+ batata (30g) + couve (10g) + melancia | Salpicao de frango (frango 40g) + arroz (40g+ couve 10g) +(30g cenoura + 30g de batata) |
| 3ª semana | Suco de polpa de fruta natural abacaxi(30g) + biscoito (40g) | Macarronada de frango (40g macarrão + frango 30g) + farinha de mandioca 20g +maçã | Mingau de arroz (40g) com côco in natura (20g) + farinha de tapioca 30g | Arroz (40g) com galinha (40g) +(30g cenoura+ 30g batata + Feijão 40g + abóbora 30g | Sopa regional (carne moída (40g+ feijão 40 g+ macarrão 40g+ abóbora 30g+ couve 10+ macaxeira 30)+ banana |
| 4ª semana | Açaí + farinha de tapioca | Baião de 3 (arroz+ feijão+ carne moída + banana | Arroz com couve + frango desfiado + cenoura ralada (30g) + Feijão com abóbora + macaxeira | Suco de polpa de fruta natural 30g de acerola+ biscoito 40g + tangerina | Ovo mexido (40g) +arroz (40g) com couve + feijão com abóbora e macaxeira |



CARDÁPIO LICITAÇÃO -2022
CARDÁPIO PARA ALUNOS COM INTOLERÂNCIA LACTOSE

| | 2ª FEIRA | 3ª FEIRA | 4ª FEIRA | 5ª FEIRA | 6ª FEIRA |
|------------------|---|--|--|--|---|
| 1ª semana | Lanche da manhã: Mingau arroz (105g) com leite integral sem lactose Almoço: Arroz 40g +feijão 40g + 49g + omelete nutritivo (20g +cenoura + 5g de couve | Lanche da manhã: Açai+ farinha de mandioca Almoço: Arroz com couve (40g) + frango desfiado(40g) com cenoura ralada (20g)+ 30g purê de macaxeira + fruta | Lanche da manhã: Suco de polpa fruta natural goiaba + biscoito sem lactose+fruta Almoço: Sopa regional de feijão(30g) com carne moída 20g (20g de macarrão e 30g macaxeira + 30g de abóbora + 10g couve | Lanche da manhã: Vitamina de mamão 30g+ 40g de biscoito sem lactose Almoço: frango (30g) + arroz (40g) com legumes (30g cenoura + 30g de batata +10g couve) | Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural + biscoito sem lactose+ fruta Almoço: Macarronada (40g mac. espaguete) + carne moída (30g) + molho de tomate (10g) |
| 2ª semana | Lanche da manhã: leite integral sem lactose (25g) + achocolatado (15g) + biscoito sem lactose(30g) Almoço: arroz com couve (40g) com frango guisado + feijão (30g) + abóbora + farinha de mandioca | Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural (30g) + 20g de avelia+ biscoito sem lactose (40g) Almoço: Frango ao molho+ macarrao (40g) + purê de abóbora | Lanche da manhã: mingau de multicereais com leite sem lactose Almoço: sopa de feijão (40g) com carne moída 20g (30g de macarrão+ 30g abóbora +30g de macaxeira | Lanche da manhã: Suco de polpa de fruta natural goiaba + biscoito sem lactose+½ maçã. Almoço: Canja de galinha (40g) + arroz (40g) + cenoura (30g)+10g couve + fruta | Lanche da manhã: mingau de arroz (105g) com farinha de tapioca com leite sem lactose Almoço: macarronada de carne moída (40g) +40g de macarrão |
| 3ª semana | Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural + biscoito sem lactose (30g) Almoço: macarronada de frango (40g de macarrão e 30g de frango). Lanche: Mingau de multicereais | Lanche da manhã: Vitamina de banana (30g) + biscoito (40g) Almoço: Arroz (40g) com carne moída 40g) + Feijão com abóbora + farinha de mandioca + fruta | Lanche da manhã: Açai + farinha de tapioca Almoço: Sopa de frango com legumes (30g de macarrão,30 g de cenoura + 30g de batata +fruta | Lanche da manhã: Mingau de arroz(105g com côco in natura Almoço: salpicão (frango 20g + 30g de legumes) + ½ fruta. | Lanche da manhã: : mingau de multicereais (105g) + tapioca 20g + leite sem lactose 50g Almoço: sopa de carne moída (20g) com legumes (batata 30g + 30 g de cenoura + 10g de couve)+ macarrão (40g) |
| 4ª semana | Lanche da manhã: mingau de arroz (105g)com leite sem lactose Almoço: arroz/macarrão (40g) + carne moída ao molho de tomate(40g) + laranja | Lanche da manhã: vitamina de banana com leite sem lactose + 20g de avelia+ biscoito sem lactose + Almoço: Frango desfiado+ arroz com couve+feijão com abóbora | Lanche da manhã: suco de polpa de polpa de fruta + biscoito sem lactose Almoço: Almoço: Bão de dois (arroz (40g) +feijão 40g)+ ovo mexido | Lanche da manhã: leite integral sem lactose(25g) com achocolatado (15g) + biscoito (30g) +fruta Almoço: salpicão de frango (30g de frango) + cenoura (30g) + batata(30g) | Lanche da manhã: suco de polpa de fruta natural (30g) com biscoito lactose(30g) Almoço: sopa de feijão com com ovo (30g) com legumes(30 g cenoura + 30 g de batata + 40g macarrão |


ANA JULIA COSTA

Nutricionista Secretária Municipal de Educação

 Ana Julia Costa
 Nutricionista
 CPF nº 11.58

CRN- 7 N° 3268- Nutricionista